

LA TARTE NORMANDE DE M.O.F

La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/tarte-normande/>

Une tarte normande avec une pâte sablée amandes, des pommes flambées fondantes en bouche enrobées de crème aux saveurs de calvados, de cannelle et de cassonade caramélisée... Avec cette tarte, on devine à quoi ressemble le paradis...

Parts : 8

Temps de préparation : 40 Minutes

Temps de cuisson : 30 Minutes

Temps de repos : 1 H

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Tarte,

Ingrédients

Pour un moule de 22 cm de diamètre (8 personnes)

*Pâte

260 grammes de Fond de tarte, Sucrée ou Sablée Pour les recettes, voir ICI

*Pommes

646 grammes de Pommes

60 grammes de Beurre

65 grammes de Sucre Cassonade

de la Cannelle en poudre

30 grammes de Calvados 3 Centilitres/30 Millilitres

*Appareil

170 grammes d'Oeufs ou 3,4 Oeufs

44 grammes de Sucre

10 grammes de Farine

50 grammes de Beurre A faire fondre

30 grammes de Calvados 3 Centilitres/30 Millilitres

150 grammes de Crème Liquide Entière 13,64 Centilitres/136,36 Millilitres

1 cuillère à soupe d'Extrait de vanille

*Déco

du Sucre Neige Pour la recette, voir ICI

27 grammes d'Amandes éfilées

LA TARTE NORMANDE DE M.O.F

Pour un moule de 18 cm de diamètre (5 personnes)

***Pâte**

174 grammes de Fond de tarte, Sucrée ou Sablée Pour les recettes, voir ICI

***Pommes**

432,4 grammes de Pommes

40,1 grammes de Beurre

43,5 grammes de Sucre Cassonade

de la Cannelle en poudre

20 grammes de Calvados 2 Centilitres/20 Millilitres

***Appareil**

113,8 grammes d'Oeufs ou 2,2 Oeufs

29,4 grammes de Sucre

6,6 grammes de Farine

33,4 grammes de Beurre A faire fondre

20 grammes de Calvados 2 Centilitres/20 Millilitres

100,4 grammes de Crème Liquide Entière 9,13 Centilitres/91,27 Millilitres

0,6 cuillère à soupe d'Extrait de vanille

***Déco**

du Sucre Neige Pour la recette, voir ICI

18 grammes d'Amandes éfilées

Pour un moule de 20 cm de diamètre (7 personnes)

***Pâte**

214,8 grammes de Fond de tarte, Sucrée ou Sablée Pour les recettes, voir ICI

***Pommes**

533,8 grammes de Pommes

49,5 grammes de Beurre

53,7 grammes de Sucre Cassonade

de la Cannelle en poudre

24,7 grammes de Calvados 2,47 Centilitres/24,7 Millilitres

***Appareil**

140,4 grammes d'Oeufs ou 2,8 Oeufs

36,3 grammes de Sucre

8,2 grammes de Farine

41,3 grammes de Beurre A faire fondre

24,7 grammes de Calvados 2,47 Centilitres/24,7 Millilitres

123,9 grammes de Crème Liquide Entière 11,26 Centilitres/112,64 Millilitres

0,8 cuillère à soupe d'Extrait de vanille

***Déco**

du Sucre Neige Pour la recette, voir ICI

22,3 grammes d'Amandes éfilées

LA TARTE NORMANDE DE M.O.F

Pour un moule de 24 cm de diamètre (9 personnes)

***Pâte**

309,4 grammes de Fond de tarte, Sucrée ou Sablée Pour les recettes, voir ICI

***Pommes**

768,7 grammes de Pommes

71,4 grammes de Beurre

77,3 grammes de Sucre Cassonade

de la Cannelle en poudre

35,7 grammes de Calvados 3,57 Centilitres/35,7 Millilitres

***Appareil**

202,3 grammes d'Oeufs ou 4 Oeufs

52,3 grammes de Sucre

11,9 grammes de Farine

59,5 grammes de Beurre A faire fondre

35,7 grammes de Calvados 3,57 Centilitres/35,7 Millilitres

178,5 grammes de Crème Liquide Entière 16,23 Centilitres/162,27 Millilitres

1,1 cuillères à soupe d'Extrait de vanille

***Déco**

du Sucre Neige Pour la recette, voir ICI

32,1 grammes d'Amandes éfilées

Pour un moule de 26 cm de diamètre (11 personnes)

***Pâte**

363,1 grammes de Fond de tarte, Sucrée ou Sablée Pour les recettes, voir ICI

***Pommes**

902,2 grammes de Pommes

83,8 grammes de Beurre

90,7 grammes de Sucre Cassonade

de la Cannelle en poudre

41,9 grammes de Calvados 4,19 Centilitres/41,9 Millilitres

***Appareil**

237,4 grammes d'Oeufs ou 4,7 Oeufs

61,4 grammes de Sucre

13,9 grammes de Farine

69,8 grammes de Beurre A faire fondre

41,9 grammes de Calvados 4,19 Centilitres/41,9 Millilitres

209,5 grammes de Crème Liquide Entière 19,05 Centilitres/190,45 Millilitres

1,3 cuillères à soupe d'Extrait de vanille

***Déco**

du Sucre Neige Pour la recette, voir ICI

37,7 grammes d'Amandes éfilées

LA TARTE NORMANDE DE M.O.F

Instructions

Le Moule

Pour la cuisson, j'ai pris un cercle à pâtisserie

Vous pouvez également prendre un moule à tarte avec un fond

Penser à chemiser votre moule avec du beurre et de la farine

Diamètre : J'ai pris un diamètre de 22 cm, mais j'ai indiqué plus haut également des proportions pour d'autres diamètres
Épaisseur : Il faut prendre un moule avec fond ou un cercle à pâtisserie sans fond mais l'important est qu'il soit à bord haut : 3,5 cm

Il est recommandé de placer le cercle à pâtisserie au congélateur minimum 1 heure avant de foncer le Fond de tarte, Sucrée ou Sablée (mais c'est optionnel)

Notez qu'avec un moule avec fond on chemise avec du beurre, mais qu'avec un cercle à pâtisserie on n'a pas besoin

La pâte sablée ou sucrée

1. Réaliser le Fond de tarte, Sucrée ou Sablée : Les recettes sont ICI
2. On doit alors abaisser le Fond de tarte, Sucrée ou Sablée sur une épaisseur d'environ 0,2 cm ou 2 mm à 0,3 cm ou 3 mm
3. On pose le Fond de tarte, Sucrée ou Sablée (260 g) sur le cercle ou sur le moule
4. Puis on fonce la pâte en faisant bien attention de bien appuyer dans les angles, afin d'avoir des angles droits
5. Je ne coupe pas à ras la pâte à ce stade
6. Placer au réfrigérateur
7. Je coupe la pâte à ras seulement après le passage au frais car la pâte a tendance à "bouger" pendant le passage au frais

Les pommes

Pour les pommes, prendre de belles pommes de saison, ici j'ai pris des pommes Golden

8. Eplucher les Pommes (646 g)
9. Puis couper en 8 quartiers
10. Pour cela, j'ai un outil très pratique qu'on utilise pour aller très vite ! avec l'avantage de couper des quartiers de même dimension
11. Faire fondre le Beurre (60 g) dans une poêle
12. Choisir une poêle qui résiste au four car c'est au four que l'on finit la cuisson !
13. Poser les Pommes (646 g)
14. Verser le Sucre Cassonade (65 g) et la Cannelle en poudre
15. Faire cuire à feu moyen/fort jusqu'à ce que le sucre aie fondu

Au four

16. Puis passer au four préchauffé à 250 C (Thermostat 8) pendant 15 minutes

LA TARTE NORMANDE DE M.O.F

17. Puis remuer : on veut cuire sur toutes les faces des pommes
 18. Puis recuire au four à 250 C (Thermostat 8) pendant 15 minutes
- Les pommes ont caramélisé et sont déjà ultra fondantes !

Flamber

19. On va flamber avec du Calvados (30 g ou 3 Centilitres/30 Millilitres). Préparer un briquet
 20. Verser 30 g ou 3 Centilitres/30 Millilitres de Calvados dans un petit bol
 21. Ne pas verser de la bouteille directement, mais du petit bol
 22. Verser le Calvados (30 g ou 3 Centilitres/30 Millilitres) et flamber aussitôt !
 23. On attend que tout l'alcool s'évapore et que les flammes s'éteignent
- A ce stade ça commence à sentir bon dans la cuisine !
24. Séparer les pommes du jus mais gardez tout car on utilise tout ici : on ne jette rien !
 25. Sortir le moule avec la pâte qu'on avait réservé au frais et couper à ras : la pâte a reposé et ne devrait plus se rétracter !
 26. La pâte ne doit pas rester à température ambiante : Si vous ne passez pas aux étapes suivantes, il faut réserver au frais
 27. Vous avez du remarquer dans plusieurs de mes recettes : on ne doit pas piquer la pâte car la migaine risque de passer au travers, mais comme vous le savez, je le fais quand même
 28. Déposer les Pommes

La migaine

29. Pour la migaine, il suffit de mélanger tous les ingrédients au fouet à main ou avec un mixeur plongeant (parfois appelé une 'giraffe') : les Oeufs (170 g ou 3,4 Oeufs), le Sucre (44 g), la Farine (10 g), le Beurre (50 g), le Calvados (30 g ou 3 Centilitres/30 Millilitres), l'Extrait de vanille (1 c. à soupe) et la Crème Liquide Entière (150 g ou 13,64 Centilitres/136,36 Millilitres)
30. Y ajouter également le jus caramel qui restait dans la poêle. Ce jus apporte beaucoup de saveurs
31. Mélanger cet appareil sur les Pommes
32. Recouvrir
33. Poser les Amandes effilées

Cuisson

34. Cuire au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6) pendant environ 50 minutes à 1 heure
35. Une astuce : Pour éviter que la tarte ne brunisse trop, je couvre avec un moule à bord haut : Ainsi, la cuisson continue mais ne brûle pas la tarte !
36. Sortir et faire refroidir à température ambiante

Déco

37. Une fois la tarte refroidie, je découpe une assiette en carton pour la déco...
38. ... et je saupoudre de Sucre Neige, ainsi j'obtiens un joli bord
39. Je préfère ma tarte refroidie au frais avant de déguster. (mais certains la préféreront un peu réchauffée)